LittoFresh™ Liquide

Solution de protéine de pois pour le traitement des moûts et des vins

Caractéristiques : LittoFresh™ Liquide est une solution de protéine de pois stabilisée au SO_2 spécialement développée pour sa réactivité élevée vis-à-vis des composés phénoliques oxydables ou agressifs.

Sur moûts en vinification en blanc ou en rosé, LittoFresh™ Liquide élimine les composés phénoliques oxydables/oxydés responsable des phénomènes de madérisation et de perte aromatique.
Les nombreux essais réalisés avec LittoFresh™ Liquide ont démontré une efficacité au moins équivalente aux produits de référence à base de caséine.

Sur vin, LittoFresh™ Liquide affine les arômes et gomme les notes à caractère végétal.

La protéine de pois utilisée pour LittoFresh™ Liquide est un produit naturel non allergène obtenu par extraction douce, sans utilisation de solvant chimique. Sa pureté élevée lui confère une grande neutralité organoleptique vis-à-vis des vins.

LittoFresh™ Liquide est utilisable en vinification en condition biologique.

Mode d'emploi : Agiter le bidon avant emploi en cas de léger déphasage toujours possible. Incorporer la solution lentement dans le volume de moût ou de vin à traiter au cours d'un remontage.

Doses moyennes d'emploi :
- Traitement des moûts blancs/rosés en vinification : 20 à 50 centilitres/hl selon état sanitaire
- Flottation des moûts blancs et rosés : 10 à 20 centilitres/hl
- Collage des vins blancs et rosés : 5 à 10 centilitres/hl en association avec Littosol (10 à 20 ml/hl)
- Collage des vins rouges : 10 à 20 centilitres/hl

Des essais en laboratoire permettront de définir la dose la mieux adaptée au vin à traiter.

Conditionnement : Bidon de 20 kg,

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

Le contenu de cette documentation n'engage en rien notre responsabilité. L'application doit être adaptée à chaque cas particulier. Les valeurs mentionnées le sont à titre indicatif et n'ont en aucun cas valeur de spécification - Edition : 10/05/2011